DELPHION

No active tr.







PRODUCTS.

INSIDE DELPHION

Search: Quick/Number Boolean Advanced Derwei

The Delphion Integrated View

Lica Out Work Files Saved Starches My Account

Title: JP04173056A2: FUNCTIONAL CHEWING GUM

PDerwent Title: Functional chewing gum to prevent mouth odour, etc. - contains alpha-L-

aspartyl-L-phenylalanine methyl ester, mouth odour preventing agent

and/or anti-cariogenic agent [Derwent Record]

Country: JP Japan

OHATA KATSUMI;

SAKAI KEIICHI; HATTORI HIDEKI; KANETAKE YUURI;

PAssignee: AJINOMOTO CO INC

News, Profiles, Stocks and More about this company

Published / Filed: 1992-06-19 / 1990-11-07

PApplication

PInventor:

JP1990000301913

Number:

Priority Number: 1990-11-07 JP1990000301913

PURPOSE: To improve the taste and prolong the duration time of sweetness of a chewing gum by using aspartame as a sweetener of

chewing gum containing a mouth odor preventing component or

anticariogenic component.

CONSTITUTION: The objective chewing gum contains α-L-aspartyl-L-phenylalanine methyl ester and a mouth odor preventing component and/or an anticariogenic component. The α-L-aspartyl-L-phenylalanine methyl ester (aspartame) used in the above chewing gum is a stock powder of aspartame or produced by granulating or pulverizing aspartame together with a proper excipient such as dextrin, sugar or sugar alcohol or by kneading and pulverizing aspartame together with oil and fat, starch and surfactant. The mouth odor preventing component is preferably used in the form of dry powder or molten extract from the viewpoint of handleability. The anticariogenic component used in the above chewing gum is dextranase or mutanase known as a bacterial plague decomposition enzyme.

COPYRIGHT: (C)1992, JPO& Japio

POther Abstract DERABS C92-255391 DERC92-255391

Info:

THIS PAGE BLANK (SPTO)

⑲ 日本国特許庁(JP)

⑪特許出願公開

⑩ 公 開 特 許 公 報 (A) 平4-173056

⑤Int.Cl. ⁵

識別記号

庁内整理番号

❸公開 平成4年(1992)6月19日

A 23 G 3/30

9161-4B

審査請求 未請求 請求項の数 3 (全4頁)

❷発明の名称 機能性チューインガム

②特 願 平2-301913

②出 願 平2(1990)11月7日

神奈川県川崎市川崎区鈴木町1-1 味の素株式会社中央 克巴 @発 明 者 大 畑 研究所内 神奈川県川崎市川崎区鈴木町1-1 味の素株式会社中央 井 惠 @発 明 者 酒 研究所内 神奈川県川崎市川崎区鈴木町1-1 味の素株式会社中央 秀 樹 服 部 @発 明 者 研究所内 神奈川県川崎市川崎区鈴木町1-1 味の素株式会社中央 @発 明 金 武 里 者 有 研究所内 東京都中央区京橋1丁目15番1号 味の素株式会社 勿出 願 人

明 細 書

1. 発明の名称

機能性チューインガム

- 2. 特許請求の範囲
- (1) α-L-アスパラチル-L-フェニルアラニンメチルエステルと口臭防止成分および/もしくは抗う触性成分とを含有することを特徴とするチューインガム。
- (2) 口臭防止成分が、シソ科権物、メース、海 寡由来のものであることを特徴とする請求項(1)記 載のチューインガム。
- (3) 抗う蝕性成分がデキストラナーゼ又はムタナーゼであることを特徴とする請求項(1)記載のチューインガム。
- 3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

口臭防止および/もしくは抗う蝕性の機能を有するチューインガムに関する。

(従来の技術)

従来、口臭予防および/もしくは抗う蝕性の概

能を有するガムは、網フロロフィリナトリウム合 有ガムを始め、数多くのチューインガムが提案さ れてきている。

(発明が解決しようとしている問題点)

しかしながら、甘味料に砂糖を主に使用する従来タイプのチューインガムに、上記の機能をもつ素材を練り込んだ場合、以下のような問題点があることがわかってきた。

すなわち、

- ① 従来タイプのチューインガムでは、甘味の持続時間が3~5分間と比較的短かい。そのため、本来であるならば、口中に長い間とどまることによってその機能を発揮するようなこれらの素材が口中に移行することなく、そのままチューインガム中に残存してしまい、その機能を充分に発揮できない。
- ② これらの素材は、青臭味、エグ味などの独特の異風味を有している。そのため、これらの素材を機能が発揮できるのに充分な量を従来タイプのチューインガムに練り込んだ場合、

特別平4-173056(2)

甘味の抜けとともに、独特の異風味が発現し、 長時間チューインガムをかむことが難しい。

したがって、本発明において解決しようとする課題は、口臭防止成分および/もしくだ抗う蝕性成分をチューインガムに練り込んだ際に、これらの成分の持つ機能を充分に発揮させるために、異風味を感じさせないよう、呈味性を改善し、かつ、甘味の持続時間を延ばし、長時間かめるチューインガムを作ることにある。

〈課題が解決するための手段〉

本発明者らは、上記課題の解決につき、鋭意研究を重ねた結果、口臭防止成分および/もしくは抗う蝕性成分を含有するチューインガムの甘味料としてアスパルテームを使用することで、呈味性を改善し、かつ甘味の持統時間を延ばすことが出来、素材の持つこれらの機能を充分に発揮させる来、素材の持つこれらの機能を充分に発揮させることが出来ることを見出し、この知見に基づいて本発明をなすに至った。

本発明に使用するαーL-アスパラチルーL-

本発明において、これらの素材は、生のままでも乾燥したものでも使用することができるが、使用性の点からは乾燥粉沫、あるいは溶媒抽出物にして用いることが望ましい。この場合、抽出物のに出方法としては、通常の方法を採用でき、が出りにはない。また、抽出物およびそのははない。また、脱臭か脱らの自動で吸着剤等による脱色、水蒸気薬留等による脱臭処理を行なってもかまわない。

これらの素材の添加量は、全体の0.0001~50重量%、より望ましくは 0.001~10重量%とすることが好ましい。

本発明に使用する、抗う蝕性成分は、歯拓分解酵素であるデキストラナーゼ又はムタナーゼである。使用されるデキストラナーゼはケトシウム属、ベニシリウム属、アスベルギルス属、スピカリア属、セルビブリオ属等に属する公知のデキストラナーゼは、勿論、によって得られるデキストラナーゼも使用での微生物より得られるデキストラナーゼも使用で

フェニルアラニルメチルエステル(以下アスパルテームと記す。)はアスパルテーム源沫あるいルアスパルテームをデキストリン、糖類、糖アルカール類、その他の適当な配形剤と共に混練、粉末化したもの、あるいはアスパルテーとに潤練、粉末化したもの、あるいはアスパルテーとののがずれでもかまわない。アスパルテームのなが最は0.05~1重量%程度である。しくまであるが、またのアスパルテームの添加量はであるが、というというというというというに対しているが、本発明におけるアスパルテームの使用量をこの範囲に限定するものではない。

本発明に使用する口臭予防成分は、メチルメルカプタンに対して効果的な消臭効果を有するローズマリーやセージのようなシソ科植物、およびアラメ、クロメ、ヒジキ、ホンダワラ、ツノマタ、オゴノリ、モツク及びワカメから選ばれる海流ではよりはの素材の溶媒抽出物の1種又は2種以上より成る。

きる。デキストラナーゼは、α-1.6 結合を主体 とするグルカン (いわゆるデキストラン)を分解 するもので、一般にチューインガム 1 g 当 9 100 ~100,000 単位になる様に加える。

使用されるムタナーゼはシュードモナス属、トリコデルマ属、クラドスポリウム属、フラポスクテリウム属、ストレプトマイセス属等に属する公知のムタナーゼ生産菌より公知の方法により生産されるムタナーゼも使用できる。ムタナーゼはαー1.3 結合を主とするグルカン(いわゆるムタン)を分解する酵素で、一般にチューインガム1g当り50~100,000 単位になる様に加える。

本発明に使用されるガムベース原料としては、一般に使用されるものでよく、チクル、ジェルトン、ガタシアクなどの植物性樹脂、酢酸ビニル樹脂、天然及び合成ゴム、エステルガム、ワックス、乳化剤、無機質充てん剤などを一般的に公知の配合で処方できる。

使用されるその他のチューインガム添加原料と

特別平4-173056(3)

しては、賦形剤と香料がある。 賦形剤はアスパルテームを使用することによるボディー感を補うものであればなんでもよいが、特にマルチット、マンニット、ソルピット、キシリットなどの糖アルコール中還元穀粉糖化物の中から1種あるいは2種以上選ぶことが好ましい。香料は、目的に応じて、例えばミント系香料、ペパーミント油、ストロペリー等)、スパイス系、コーヒー系香料等より選択される。

また、チューインガムの形態は、特に限定されない。すなわち、板ガムタイプでも風船ガムタイプでも糖衣タイプでも、センターインタイプでもかまわない。

次に実施例により本発明を具体的に説明する。 (実施例)

下記に表示する処方に従って、実施例1~2、 対照例1のチューインガムを調製し、供試した。

実施例 1

得られた2種類のチューインガムを、味覚パネル(n=30)により官能評価を実施した。評価は①青臭味などの異風味の有無、②甘味の持続時間、③口臭除去効果の有無(生にんにく1gを食した後、ガムをかみ、口臭を他人に判断してもらう。)について行った。

福 程 選 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三

特別平 4-173056 (4)

結果を表1に示した。表に示した通り、アスパルテーム使用ガムは、異風味をマスクし、甘味持続時間を延ばすことにより、素材のもつ機能を充分に発現させることができた。

特許出顧人 味の素株式会社